



## I nostri piatti d'entrata - Våra förrätter

<b>Zuppa di Crostaci</b>	<b>180 kr</b>
Krämig soppa gjord på rostade tomater old style, örter, buffelstracciatella i sällskap med rödräka och pilgrimsmussla (dessa skaldjur är WWFcertifierade för hållbar fiske)	
<b>Mezzo Plin</b>	<b>155 kr</b>
En liten portion små Piemontesiska ravioli fyllda med kalkon och nötkött som vi slungar krämigt med confit på anklår och spetskål	
<b>La nostra Caprese</b>	<b>155 kr</b>
Buffelmozzarella ifrån Kampanien, tomatsallad, basilika och olivolja	
<b>Carpaccio di manzo</b>	<b>190 kr</b>
När Ernest Hemingway satt på Harrys Bar i Venedig och blev sugen på rått kött, trodde han aldrig att han skulle ha gett upphov till denna klassiska anrättning. Här i ny tappning: tryffelmayo, jordärtskockschips, svartkål samt vinägermarinerad Parmigiano	
<b>Bruschetta</b>	<b>145 kr</b>
Rostad lantbröd med Buffelmozzarella, basilika och Piccadillytomater	
<b>Antipasto Toscano</b>	<b>190 kr</b>
Prosciutto toscano DOC, varm tryffelpecorino samt oliver & kronärtskocka	
<b>Carpaccio di tonno</b>	<b>180 kr</b>
Tunna skivor av rå färsk tonfisk, citrusfrukter, kapris, pecorino & kronärtskocka	
<b>Selezione di insalata</b>	<b>130 kr</b>
Noga utvalda skott och blad från Sörunda grönsakshallar, italienska Piccadillytomater något inlagt samt Parmigiano EVO	

För sällskap om fler än 8 personer ber vi er beställa våra menyförslag.  
Vid eventuella allergier, meddela vår personal.  
Vi reserverar oss för ändringar och tryckfel.

